

Décret présidentiel du 19 Ramadhan 1414
correspondant au 1er mars 1994 mettant
fin aux fonctions du recteur de l'université
de Sidi Bel-Abbès.

Par décret présidentiel du 19 Ramadhan 1414
correspondant au 1er mars 1994, il est mis fin, sur sa
demande, aux fonctions de recteur de l'université de Sidi
Bel-Abbès, exercées par M. Cheikh Touhami.

Décret exécutif du 19 Rajab 1414
correspondant au 2 janvier 1994 portant
nomination du directeur de l'institut
national spécialisé de formation
professionnelle " Beaulieu " Alger.

Par décret exécutif du 19 Rajab 1414 correspondant au 2
janvier 1994, M. Chikh Ali Ferhat est nommé directeur de
l'institut national spécialisé de formation professionnelle
"Beaulieu " Alger.

ARRETES, DECISIONS ET AVIS

MINISTERE DE L'ECONOMIE

Arrêté interministériel du 25 Rajab 1414
correspondant au 8 janvier 1994 relatif à
la qualité et à la présentation des fruits et
légumes frais destinés à la consommation.

Le ministre de l'économie,

Le ministre de l'agriculture,

Vu la loi n° 83-03 du 5 février 1983 relative à la
protection de l'environnement ;

Vu la loi n° 87-17 du 1er août 1987 relative à la
protection phytosanitaire ;

Vu la loi n° 89-02 du 7 février 1989 relative aux règles
générales de protection du consommateur ;

Vu la loi n° 89-23 du 19 décembre 1989 relative à la
normalisation ;

Vu le décret présidentiel n° 93-201 du 17 Rabie El
Aouel 1414 correspondant au 4 septembre 1993 portant
nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990 relatif
au contrôle de la qualité et à la répression des fraudes ;

Vu le décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990
relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées
alimentaires ;

Vu le décret exécutif n° 91-04 du 19 janvier 1991 relatif
aux matériaux destinés à être mis en contact avec les
denrées alimentaires et les produits de nettoyage de ces
matériaux ;

Vu le décret exécutif n° 91-53 du 23 février 1991 relatif
aux conditions d'hygiène lors du processus de la mise à la
consommation des denrées alimentaires ;

Vu le décret exécutif n° 93-269 du 24 Joumada El Oula
1414 correspondant au 9 novembre 1993, relatif aux
marchés de gros de fruits et légumes ;

Arrêtent :

Article 1er. — Le présent arrêté a pour objet de définir
les caractéristiques et les conditions de présentation des
fruits et légumes frais destinés à la consommation.

SECTION I

DISPOSITIONS GENERALES

Art. 2. — Les fruits et légumes frais ne peuvent être
détenus, transportés, mis en vente ou vendus pour la
consommation que s'ils répondent aux caractéristiques
fixées par les dispositions du présent arrêté et de ses
annexes.

Art. 3. — Les fruits et légumes frais mis à la
consommation doivent être, sous réserve des usages admis
en la matière :

— entiers et propres ;

— dépourvus d'humidité extérieure ou de traces
anormales de produits de traitement ;

— sains et exempts d'attaques d'insectes ou de maladies ;

— indemnes de défauts nuisant à leur comestibilité ou à
leur aspect ;

— d'un degré de développement et de maturité
appropriés ;

— débarrassés de toutes les parties non comestibles, sauf dans le cas où celles-ci sont nécessaires à la conservation, à la protection du produit ou à une présentation traditionnelle telle que la botte.

Les fruits et légumes frais ne doivent présenter ni odeur ni goût anormal, ni des altérations internes ou externes graves.

Art. 4. — Le trempage et le mouillage des fruits et des légumes frais sont interdits sauf s'ils sont pratiqués strictement dans le but d'assurer aux produits concernés un bon état de propreté et de fraîcheur.

Lorsque ces opérations sont nécessaires, elles doivent être effectuées à l'eau potable et suivies d'un égouttage approprié.

Art. 5. — Lorsque les circonstances l'exigent et sur la base d'un calendrier fixé annuellement par le ministre chargé de l'agriculture, les dates de début de récolte et, éventuellement, les caractéristiques minima de maturité des fruits et légumes de certaines espèces, peuvent être déterminées par arrêté du wali, sur proposition des services chargés de la qualité et de l'agriculture de la wilaya concernée.

Art. 6. — Il est interdit de mettre à la consommation les fruits et légumes lavés ou irrigués avec des eaux usées.

Art. 7. — Dans les zones d'épandage urbain, la mise à la consommation des fruits et légumes, est interdite dans les cas ci-après :

- fruits récoltés au ras du sol ;
- légumes susceptibles d'être consommés crus,
- légumes poussant au ras du sol ou à faible profondeur tels que les carottes, légumes à tubercules et autres.

Art. 8. — Est également interdite la mise à la consommation des fruits et légumes qui ont fait l'objet :

— de traitements phytosanitaires au moyen de substances non autorisées, ou intervenus en violation des règles fixées pour l'emploi de ces substances, que ces traitements aient été appliqués directement sur les produits eux-mêmes ou sur les végétaux qui les portent ;

— de traitements au moyen de substances non autorisées, notamment pour la désinsectisation, la désinfection ou la protection contre les altérations ainsi que pour la coloration artificielle.

Art. 9. — Sous réserve des tolérances fixées aux annexes du présent arrêté, tout colis de fruits et légumes frais ou tout lot de ces produits présentés à la vente en vrac, ne doit pas comporter un pourcentage supérieur à 12 % en nombre ou en poids, de produits ne répondant pas aux spécifications de qualité prévues par les dispositions du présent arrêté.

Art. 10. — Dans le cas des fruits et légumes frais de même catégorie, présentés en vrac, le contenu de chaque colis ou lot doit être d'un calibre homogène et ne doit comporter que des produits d'espèces et de variétés identiques.

La partie apparente du contenu du colis ou du lot, doit être représentative de l'ensemble du contenu.

Art. 11. — Le fardage est interdit à toutes les étapes du processus de mise à la consommation, à la production, au stade de gros et à la vente au détail.

Art. 12. — Dans le cas des ventes des fruits et légumes frais en vrac, de même catégorie, tout colis ou tout lot de fruits et légumes destinés à être vendus au poids, ne doit pas contenir de corps étrangers.

Art. 13. — Les fruits et légumes frais doivent être présentés dans un emballage approprié à même de leur assurer une bonne conservation.

Les fruits et légumes frais relevant d'espèces fragiles, ne doivent pas être transportés et/ou mis en vente dans des emballages susceptibles d'altérer leur qualité.

SECTION II

DISPOSITIONS PARTICULIERES APPLICABLES A LA VENTE AU DETAIL DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS DESTINES A LA CONSOMMATION

Art. 14. — Les fruits et légumes frais doivent être exempts de tous corps étrangers, notamment la terre, les pierres, les débris de végétaux ainsi que les tiges et les feuilles non consommables, sous réserve des usages particuliers à la présentation traditionnelle de certains produits.

Art. 15. — Lors des ventes au détail, les fruits et légumes frais doivent être non flétris et propres.

Pour les maintenir en bon état de propreté et de fraîcheur, les fruits et légumes frais peuvent être trempés et mouillés à l'eau potable et doivent faire l'objet d'un égouttage.

Art. 16. — Les fruits et légumes frais vendus au détail, doivent être indemnes de défauts nuisibles à leur comestibilité et à leur aspect, notamment les pourritures, les moisissures et les blessures non cicatrisées.

Art. 17. — Les fruits et légumes frais vendus au détail, doivent être homogènes et ne comporter que des produits de même origine, de même variété et de même catégorie.

Art. 18. — Dans la vente au détail des fruits et légumes frais, la partie superficielle du lot ou du colis doit correspondre, notamment en ce qui concerne la grosseur et la qualité des produits commercialisés, à la composition moyenne de la marchandise.

A défaut, les produits doivent être triés et mis en vente en fonction des choix.

Art. 19. — Dans le cas de la vente au détail des fruits et légumes frais en vrac, les indications suivantes doivent être portées à la connaissance des consommateurs au moyen, notamment, de pancartes, tableaux, écriteaux ou étiquetages appropriés :

— nom de l'espèce ;

— nom de la variété lorsque cette indication figure sur les colis ou documents d'accompagnement.

Art. 20. — Lors des ventes au détail, les fruits et légumes frais en vrac destinés à la consommation, doivent être pesés et emballés à la vue du client.

SECTION III

DISPOSITIONS DIVERSES

Art. 21. — Les fruits et légumes frais destinés aux unités de transformation ou aux centres de

conditionnement chargés de les mettre en conformité aux caractéristiques fixées réglementairement, ne sont pas concernés par les dispositions du présent arrêté.

Art. 22. — Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont réprimées par application des sanctions prévues par la législation en vigueur et, notamment, la loi n° 89-02 du 7 février 1989 susvisée.

Art. 23. — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 25 Rajab 1414 correspondant au 8 janvier 1994.

Le ministre

P. Le ministre de l'économie

de l'agriculture

Le ministre délégué au commerce

Ahmed HASMIM

Mustapha MOKRAOUI

ANNEXE I

Critères de qualité et de présentation de certains fruits frais destinés à la consommation

ABRICOTS

Caractéristiques physiques	Les abricots doivent avoir une coloration uniforme. Les abricots doivent être frais, mûrs, fermes, débarrassés des pédoncules et des feuilles.		
Maturité	Les abricots doivent être bien colorés sur au moins la moitié de leur surface. Les fruits ne doivent être ni trop mûrs, ni trop mous.		
Etat sanitaire	Les fruits doivent être exempts d'attaques de parasites, de maladies ou de tares pouvant nuire à leur qualité ou à leur conservation. En outre, ils ne doivent présenter aucune blessure, cicatrice ou hachure.		
Calibrage	Les abricots faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.		
Emballage	Les emballages employés sont des cagettes ou des plateaux en plastique ou en bois d'une (01) ou de deux (02) planches.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques	inférieure à 5%	10 à 15%
	Maturité (insuffisance ou excès)	inférieure à 5%	5 à 10%
	Etat sanitaire	inférieure à 5%	5 à 10%
	Calibre	inférieure à 5%	5 à 10%
Le cumul des tolérances ne doit pas excéder.		10%	20%

ANNEXE I (Suite)

AGRUMES

Caractéristiques physiques	Les fruits doivent être propres, entiers, munis de leur calice, frais d'épiderme, fermes et dépourvus d'humidité extérieure.		
Maturité	Teneur minimum en jus : * Wilking sanguine..... 23% * Thomson Navel..... 25% * Autres variétés..... 35% La maturité des agrumes est déterminée par le rapport E/A : * E : représente l'extrait soluble; * A : représente l'acidité. Le rapport E/A doit être au moins égal à : * 7 pour les oranges et la clémentine; * 6,5 pour les mandarines; * 6 pour les satumas.		
Etat sanitaire	Les fruits doivent être sains, exempts de traces apparentes d'attaques d'insectes, indemnes de maladies, de tares de toute nature et de produits de traitement pouvant nuire à la qualité et à la comestibilité des fruits. Les fruits doivent être exempts de pourritures, de moisissures ainsi que des blessures non cicatrisées.		
Calibrage	Les agrumes faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.		
Emballage	Les emballages utilisés sont des caisses en plastique, des cagettes en bois ou en plastique, d'une contenance maximum de 10 kg et des filets d'un poids d'un (01) à deux (02) kilogrammes.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques	inférieure à 5%	5 à 10%
	Maturité (insuffisance ou excès)	inférieure à 5%	5 à 10%
	Etat sanitaire	inférieure à 2%	2 à 5%
	Calibre	inférieure à 2%	2 à 5%
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder.	10%	20%

ANNEXE I (Suite)

PECHES

Caractéristiques physiques	Les fruits doivent présenter une coloration uniforme. Les pêches doivent être fraîches, fermes, entières, débarrassées des feuilles et des pédoncules.		
Maturité	Les pêches doivent être mûres, c'est à dire colorées sur la moitié au moins de leur épiderme.		
Etat sanitaire	Les pêches doivent être propres, exemptes d'attaques d'insectes, de maladies ou de parasites.		
Calibrage	Les pêches faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.		
Emballage	Les emballages employés sont des caissettes en bois ou en plastique.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques	inférieure à 10%	10 à 15%
	Maturité (insuffisance ou excès)	inférieure à 5%	5 à 10%
	Etat sanitaire	inférieure à 2%	2 à 5%
	Calibre	inférieure à 3%	3 à 5%
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder.	10%	20%

ANNEXE I (Suite)

BIBACES (NEFLES DU JAPON)

Caractéristiques physiques	Les fruits ne doivent présenter aucune trace de coup de soleil, de cicatrice, de blessure, de trace fumagène ou d'attaque de maladies. Ils doivent être parfaitement propre et d'une couleur uniforme.		
Maturité	Les fruits ne doivent pas être flétris ou fanés. Ils doivent avoir atteint un degré de maturité suffisant.		
Etat sanitaire	Les bibaces doivent être saines et exemptes de tares de toute nature.		
Calibrage	Les bibaces faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.		
Emballage	Les emballages employés sont des cagettes en bois ou en plastique et des plateaux en carton de 6 kilogrammes au maximum.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques	inférieure à 10%	10 à 15%
	Maturité (insuffisance ou excès)	inférieure à 5%	5 à 10%
	Etat sanitaire	inférieure à 2%	2 à 5%
	Calibre	inférieure à 10%	10 à 15%
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder.	10%	20%

ANNEXE I (Suite)

POMMES ET POIRES

Caractéristiques physiques	Les fruits doivent être propres, entiers, fermes et frais, munis de leurs pédoncules, dépourvus d'humidité extérieure, d'odeur ou de saveur étrangère.		
Maturité	Les fruits doivent être présentés à la vente au stade correspondant à un début de virement de leur couleur, c'est à dire avant que la coloration naturelle complète de la variété ne soit atteinte. Les fruits doivent être en état de supporter les transports et les manutentions jusqu'aux points de vente.		
Etat sanitaire	Les fruits doivent être sains, exempts de traces apparentes d'attaques d'insectes, indemnes de maladies et de tares de toute nature. Ils doivent être exempts de produits de traitement pouvant nuire à leur qualité.		
Calibrage	Les pommes et poires faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.		
Emballage	Les emballages utilisés sont des cagettes ou plateaux en plastique ou en bois d'une (01) ou deux (02) planches pour les poires et des caisses de 10 à 20 kilogrammes pour les pommes.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques	inférieure à 8%	8 à 15%
	Maturité (insuffisance ou excès)	inférieure à 7%	7 à 10%
	Etat sanitaire	inférieure à 2%	2 à 5%
	Calibre	inférieure à 2%	2 à 5%
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder.	10%	20%

ANNEXE I (Suite)

PRUNES

Caractéristiques physiques	Les fruits ne doivent présenter aucun défaut visible. Les prunes fraîches doivent être entières, fermes et mûres. les fruits doivent être propres, exempts de meurtrissures, cicatrices ou lésions dues aux insectes, aux maladies ou aux intempéries.		
Maturité	L'état de maturité doit être tel qu'il permette aux fruits de supporter le transport et la manutention, d'être conservés dans de bonnes conditions jusqu'aux lieux de destination.		
Etat sanitaire	Les fruits doivent être sains, exempts de tares de toute nature.		
Calibrage	Les prunes faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.		
Emballage	Les emballages employés sont des filets à mailles resserrées d'une contenance de 1kg au maximum ou des cagettes d'une (01) ou de deux (02) planches d'une contenance de 12 kilogrammes au maximum.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques	inférieure à 10%	10 à 15%
	Maturité (insuffisance ou excès)	inférieure à 5%	5 à 10%
	Etat sanitaire	inférieure à 3%	3 à 5%
	Calibre	inférieure à 10%	10 à 15%
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder.	10%	20%

ANNEXE I (Suite)

RAISINS DE TABLE

Caractéristiques physiques	Les fruits doivent être bien fermes et frais, normalement développés et solidement rattachés à la rafle. Les grappes doivent présenter la forme, le développement et la coloration typique du cépage. Le rachis doit être vert et non desséché.		
Maturité	La maturité est appréciée au goût sucré, dépourvu d'acidité.		
Etat sanitaire	Les grappes et les fruits doivent être sains, exempts de signes visibles de moisissures ou de pourritures, propres, sans résidus de produits de traitement.		
Calibrage	Les raisins faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.		
Emballage	Les emballages sont des cagettes ou des plateaux en plastique, en bois ou en carton d'une contenance de 5 à 10 kilogrammes.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques	inférieure à 10%	10 à 15%
	Maturité (insuffisance ou excès)	inférieure à 5%	5 à 10%
	Etat sanitaire	inférieure à 3%	3 à 5%
	Calibre	inférieure à 3%	3 à 5%
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder.	10%	20%

ANNEXE II

Critères de qualité et de présentation de
certains légumes frais destinés à la consommation

ARTICHAUX

Caractéristiques physiques	Les capitules et leurs pédoncules doivent être entiers, frais et propres.		
Etat sanitaire	Les capitules et leurs pédoncules doivent être sains, exempts de traces apparentes d'attaques de parasites, de maladies et de tares de toute nature pouvant nuire à leur qualité ou à leur conservation.		
Calibrage	Les artichaux faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.		
Emballage	Les emballages employés sont des caisses ou des cagettes en bois ou en plastique d'une contenance de cinq (05) à vingt (20) kilogrammes.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques	inférieure à 5%	5 à 10%
	Etat sanitaire	0%	2% maximum
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder.	5%	10%
La longueur des pédoncules ne doit pas excéder dix (10) centimètres pour les catégories 1 et 2.			

AUBERGINES

Caractéristiques physiques	Les aubergines doivent être entières, charnues, tendres, non grainées, propres, de belle couleur violette ou violette foncée.		
Etat sanitaire	Les aubergines doivent être saines, exemptes de traces apparentes d'attaques de parasites, indemnes de maladies et de tares de toute nature pouvant nuire à leur qualité ou à leur conservation.		
Calibrage	Les aubergines faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.		
Emballage	Les emballages employés sont des caisses en plastique ou des cagettes en bois ou en plastique et des filets d'une contenance d'un (01) ou de deux (02) kilogrammes.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques	inférieure à 5%	5 à 10%
	Calibrage	inférieure à 5 %	de 5 à 10 %
	Etat sanitaire	0%	2% maximum
Le cumul des tolérances ne doit pas excéder.			
		5%	10%

ANNEXE II (Suite)

CARDES

Caractéristiques physiques	Les cartes doivent présenter la forme caractéristique de la variété. Les cartes doivent être fraîches, propres et ressuyées. Les feuilles doivent être coupées à partir de la partie non consommable de la tige.		
Etat sanitaire	Les cartes doivent être saines, exemptes de traces apparentes d'attaques de parasites et de tares de toute nature pouvant nuire à leur consommation.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques Calibrage Etat sanitaire	inférieure à 5% inférieure à 5% 2% maximum	5 à 10% 5 à 10% 2% maximum
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder.	5%	10%

CAROTTES

Caractéristiques physiques	Les carottes doivent être propres, tendres, entières, fermes, fraîches et ressuyées. La vente en bottes est tolérée.		
Etat sanitaire	Les carottes doivent être saines, exemptes de traces apparentes d'attaques de parasites, indemnes de maladies et de tares de toute nature pouvant nuire à leur qualité ou à leur conservation. Les racines et le trognon des carottes doivent être exempts de coloration verte.		
Calibrage	Les carottes faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.		
Emballage	Les emballages employés sont des caisses en plastique d'une (01), deux (02), trois (03) planches ou des filets d'un (01) ou de deux (02) kilogrammes.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques Calibrage Etat sanitaire	inférieure à 5% inférieure à 5% 0%	5 à 10% 5 à 10% 5% Maximum
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder	5%	10%

ANNEXE II (Suite)

CHOUX-FLEURS

Caractéristiques physiques	La pomme de chou-fleur doit présenter la forme et la couleur caractéristiques de la variété. La pomme de chou-fleur doit être entière, fraîche, propre, récoltée à maturité physiologique. Le pied doit être coupé au ras des quatre (04) dernières feuilles protégeant la fleur.		
Etat sanitaire	Les pommes de choux-fleurs doivent être saines, exemptes de traces apparentes d'attaques de parasites, de maladies et de tares de toute nature pouvant nuire à leur qualité ou à leur conservation.		
Emballage	Les emballages employés sont des caisses ou des cagettes en bois ou en plastique d'une contenance de cinq (05) à vingt (20) kilogrammes.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques Etat sanitaire	inférieure à 5% 0%	5 à 10% 2% maximum
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder.	5%	10%

COURGETTES

Caractéristiques physiques	Les courgettes doivent être entières, fermes, turgescents, fraîches, propres, exemptes de résidus de produits de traitement (à l'exception du soufre) et dépourvues d'odeur ou de saveur étrangère.		
Etat sanitaire	Les courgettes doivent être saines, exemptes de traces apparentes d'attaques de parasites, de maladies et de tares de toute nature pouvant nuire à leur comestibilité.		
Calibrage	Les courgettes d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.		
Emballage	Les emballages employés sont des cagettes en bois ou en plastique ou en carton d'une contenance de sept (07) à vingt (20) kilogrammes.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques Calibrage Etat sanitaire (à l'exception des pourritures).	inférieure à 5% inférieure à 5% 0%	5 à 10% 5 à 10% 2% maximum
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder	5%	10%

ANNEXE II (Suite)

FENOUILS

Caractéristiques physiques	Les fenouils doivent avoir la pomme charnue, bien formée, lavée, ressuyée et propre. Les feuilles doivent être nettement coupées à dix (10) centimètres au maximum au-dessus de la pomme et les racines nettement rasées à la base des feuilles inférieures.		
Etat sanitaire	Les pommes de fenouils doivent être saines et exemptes de la tare de toute nature.		
Calibrage	Les fenouils faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.		
Emballage	Les emballages employés sont des caisses en plastique ou des filets d'une contenance d'un (01) à cinq (05) kilogrammes.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques	inférieure à 5%	5 à 10%
	Calibrage	inférieure à 5%	5 à 10%
	Etat sanitaire	inférieure à 2%	2 à 5%
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder	5%	10%

NAVETS

Caractéristiques physiques	Les navets doivent être frais, fermes et entiers. Les feuilles doivent être nettement coupées au ras du collet. Ils doivent être tendres, c'est à dire ne pas présenter de trace de lignification. La vente en bottes est tolérée.		
Etat sanitaire	Les navets doivent être sains, exempts de tares apparentes et d'attaques de parasites. Ils doivent être indemnes de toutes maladies de nature à nuire à leur qualité ou à leur conservation.		
Calibrage	Les navets faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.		
Emballage	Les emballages employés sont des caisses ou des cagettes en plastique ou en bois de trois (03) planches et des filets d'une contenance de cinq (05) à six (06) kilogrammes.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques	inférieure à 5%	5 à 10%
	Etat sanitaire	0%	2% maximum
	Calibre	inférieure à 5%	5 à 10%
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder	5%	10%

· ANNEXE II (Suite)

OIGNONS VERTS

Caractéristiques physiques	Les oignons verts doivent être frais, propres et ressuyés. Les feuilles doivent être coupées au plus à dix (10) centimètres au dessus de la séparation des feuilles extérieures. Les oignons verts provenant de bulbes ne doivent pas présenter de tige centrale en fleur. La vente en bottes est tolérée.		
Etat sanitaire	Les oignons verts doivent être sains, exempts de traces apparentes d'attaques de parasites, et de tares de toute nature pouvant nuire à leur comestibilité.		
Emballage	Les emballages sont des caisses en bois ou en plastique d'une contenance de quinze (15) kilogrammes au maximum.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques Etat sanitaire	inférieure à 5% 0%	5 à 10% 2% maximum
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder	5%	10%

POIVRONS ET PIMENTS

Caractéristiques physiques	Les poivrons et piments doivent présenter la forme caractéristique de la variété. Les poivrons et piments doivent être frais, entiers, fermes, propres, munis de leurs pédoncules.		
Maturité	Les poivrons et piments doivent être cueillis à maturité, c'est à dire lorsqu'ils ont terminé leur maturité physiologique (chair épaisse et couleur caractéristique de la variété).		
Etat sanitaire	Les poivrons et piments doivent être sains, exempts de traces apparentes d'attaques de parasites, de maladies ou de tares de toute nature pouvant nuire à leur comestibilité.		
Calibrage	Les poivrons et piments faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.		
Emballage	Les emballages employés sont des caisses ou des cagettes en bois ou en plastique et des filets d'une contenance d'un (01) à dix (10) kilogrammes.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques Ecart de maturité Etat sanitaire	inférieure à 5% inférieure à 2% 0%	5 à 10% 2 à 5% 2% maximum
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder	5%	10%
	Les poivrons et piments rouges ou de toute autre couleur, doivent faire l'objet de vente séparée.		

ANNEXE II (Suite)
POIS A ECOSSER

Caractéristiques physiques	Les gousses doivent être munies de leurs pédoncules, fraîches et turgescentes. Les grains doivent être tendres et juteux.		
Maturité	Les gousses doivent présenter une maturité homogène avec présence de graines prêtes à la consommation.		
Etat sanitaire	Les gousses ne doivent présenter aucune altération interne ou externe.		
Emballage	Les emballages employés sont des caisses ou des cagettes en bois ou en plastique et des sacs d'une contenance de dix (10) à quarante (40) kilogrammes.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques	inférieure à 5%	5 à 10%
	Graines dépassant la maturité en vert	inférieure à 5%	5 à 10%
	Etat sanitaire	0%	2% maximum
Le cumul des tolérances ne doit pas excéder		5%	10%

POMMES DE TERRE DE CONSOMMATION

Caractéristiques physiques	La forme et la chair des tubercules doivent être caractéristiques de la variété. Les tubercules doivent être propres, ressuyés, entiers, fermes, non verdis et non germés.		
Maturité	Les pommes de terre doivent être récoltées à complète maturité physiologique. la peau doit être assez rugueuse et se détacher par simple frottement du doigt.		
Etat sanitaire	Les tubercules doivent être sains, sans traces d'attaques de parasites, indemnes de maladies et de tares de toute nature pouvant nuire à leur qualité ou à leur conservation. Ils doivent être dépourvus d'odeurs étrangères.		
Calibrage	Les pommes de terre faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène supérieur à trente (30) millimètres.		
Emballage	Les emballages employés sont des sacs de jute d'une contenance de 15, 25 et 50 kilogrammes, des caisses en plastique ou en bois d'une contenance de 15 à 20 kilogrammes et des filets d'une contenance de 5 à 10 kilogrammes.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques (dont 1% de terre);	inférieure à 5%	5 à 10%
	Maturité	0%	2% maximum
	Etat sanitaire (à l'exception des pourritures)	0%	2% maximum
Le cumul des tolérances ne doit pas excéder		5%	10%

ANNEXE II (Suite)

TOMATES

Caractéristiques physiques	La forme, la couleur, l'aspect des fruits doivent être caractéristiques de la variété. Les tomates doivent être propres, exemptes de traces apparentes de produits de traitement, entières, fraîches, sans humidité extérieure ou odeurs étrangères.		
Maturité	L'état de maturité doit être tel qu'il permette de supporter le transport, la manutention et d'assurer la conservation dans de bonnes conditions jusqu'aux lieux de destination.		
Etat sanitaire	Les tomates doivent être saines, sans traces d'attaques d'insectes de maladies et de tares de toute nature pouvant nuire à leur qualité ou à leur conservation.		
Calibrage	Les tomates faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.		
Emballage	Les emballages employés sont des cagettes ou plateaux en bois ou en plastique d'une (01) ou de deux (02) planches, ou des caisses d'une contenance de 10 à 20 kilogrammes.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques	inférieure à 5%	5 à 10%
	Calibre	inférieure à 5%	5 à 10%
	Etat sanitaire	0%	2% maximum
Tolérances	Maturité (insuffisance ou excès)	inférieure à 2%	2 à 10%
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder	5%	10%

CHOUX

Caractéristiques physiques	Les choux doivent être propres, fermes et entiers. La pomme doit être tendre et présenter une couleur type de la variété.		
Etat sanitaire	Les choux doivent être sains, exempts de meurtrissures dues au gel et aux coups de soleil. Ils doivent être exempts d'altérations dues aux maladies ou aux piqures d'insectes pouvant nuire à leur conservation.		
Emballage	Les emballages employés sont des caisses ou des cagettes en bois ou en plastique d'une contenance de cinq (05) à vingt (20) kilogrammes.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques	inférieure à 5%	5 à 10%
	Etat sanitaire	0%	2% maximum
	Calibre	inférieure à 5%	5 à 10%
Tolérances	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder	5%	10%

ANNEXE II (Suite)

FEVES

Caractéristiques physiques	Les fèves doivent être propres, entières, fraîches et turgescentes. Elle doivent avoir atteint leur maturité physiologique. La forme et la couleur doivent être conformes à la variété ou au type variétal.		
Etat sanitaire	Les fèves doivent être saines, exemptes de meurtrissures dues au gel et aux coups de soleil. Elles doivent être exemptes d'altération et des traces dues aux maladies, aux parasites et aux résidus de toute nature.		
Calibrage	Les fèves faisant partie d'un même lot doivent présenter un calibre homogène.		
Emballage	Les emballages employés sont des sacs de jute de cinquante (50) kilogrammes et des caisses de 25 kilogrammes.		
Tolérances	Critères	Catégorie 1	Catégorie 2
	Caractéristiques physiques	inférieur à 5%	5 à 10%
	Etat sanitaire	0%	2 à 5%
	Le cumul des tolérances ne doit pas excéder	5%	10%

MINISTERE DES TRANSPORTS

Arrêté du 8 août 1993 réglementant le transport effectué par taxis.

Le ministre des transports,

Vu l'ordonnance n° 66-156 du 8 juin 1966, modifiée et complétée, portant code pénal;

Vu la loi n° 87-09 du 10 février 1987 relative à l'organisation, la sécurité et la police de la circulation routière;

Vu la loi n° 87-20 du 23 décembre 1987 portant loi de finances pour 1988;

Vu la loi n° 88-17 du 10 mai 1988 portant orientation et organisation des transports terrestres notamment ses articles 25 et 33;

Vu la loi n° 90-08 du 7 avril 1990 relative à la commune;

Vu la loi n° 90-09 du 7 avril 1990 relative à la wilaya;

Vu le décret n° 86-287 du 9 décembre 1986 réglementant l'attribution des licences d'exploitation d'un service de taxis;

Vu le décret n° 88-06 du 19 janvier 1988 fixant les règles de la circulation routière;

Vu le décret exécutif n° 89-165 du 29 août 1989 fixant les attributions du ministre des transports;

Vu le décret exécutif n° 90-381 du 24 novembre 1990 relatif à l'organisation et au fonctionnement des directions de transport de wilayas;

Vu le décret exécutif n° 91-195 du 1er juin 1991 fixant les conditions générales d'exercice des activités de transports terrestres de personnes et de marchandises et notamment son article 17;

Vu l'arrêté interministériel du 30 juin 1988 fixant les modalités d'application de l'article 149 de la loi n° 87-20 du 23 décembre 1987 portant loi de finances pour 1988 et de l'article 4 du décret n° 86-287 du 9 décembre 1986 réglementant l'attribution des licences d'exploitation d'un service de taxis;